

別 冊

日本の「食文化」をめぐる情勢について



令和7年3月

農林水産省

大臣官房 新事業・食品産業部
外食・食文化課 食文化室

目 次



「食料・農業・農村基本計画」における和食文化の位置付け	P 2
「和食」と健康（1975年型日本食に見る健康有益性）	P 4
Let's! 和ごはんプロジェクト	P 5
一般社団法人和食文化国民会議について	P 7
和食文化学会について	P 8
令和 6 年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P 9
令和 5 年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P10
令和 4 年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P11
令和 3 年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P12
令和 2 年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P13
令和元年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P14
平成30年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P15
平成29年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P16
平成28年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要	P18
Google Art & Cultureと連携した食文化発信	P19
食かけるプライズ2023	P20
食かけるプライズ2022	P23
食かけるプライズ2021	P26
食かけるプライズ2020	P30
食かけるプライズ2019	P34
参考データ（「和食」に対するアンケート/和食と健康/食を巡る国内社会情勢の変化/和食の価値創造/多様な食文化を支える食品企業）	P38

「食料・農業・農村基本計画」における和食文化の位置付け①

- 食料・農業・農村基本計画は、食料・農業・農村基本法に基づき、政府が中長期的に取り組むべき方針を定めたもの。令和2年3月31日に新たな食料・農業・農村基本計画が閣議決定。

食料・農業・農村基本計画（令和2年3月31日 閣議決定）

第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

1. 食料の安定供給の確保に関する施策

（2）グローバルマーケットの戦略的な開拓

① 農林水産物・食品の輸出促進

イ 海外への商流構築、プロモーションの促進（P31-32）

日本食・食文化の海外普及を日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげるため、普及活動を担う人材の育成や、日本産食材サポーター店等の発信拠点の拡大・活用を推進する。

また、訪日外国人に対して、日本の食を、食事としてだけでなく、それを生み出す農林水産業や風土、歴史等のほか、当該地域が誇る文化・芸術やスポーツ等、多様なストーリーや体験と組み合わせて情報発信することや農泊での体験等を通じて、訪日外国人の日本の食への関心を高めるとともに、帰国後の日本産食材の消費拡大につなげる。

「食料・農業・農村基本計画」における和食文化の位置付け②



食料・農業・農村基本計画（令和2年3月31日 閣議決定）

第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

1. 食料の安定供給の確保に関する施策

（3）消費者と食・農とのつながりの深化

② 和食文化の保護・継承（P33）

「自然を尊重する」という心に基づいた日本人の食習慣で、栄養バランスのとれた食生活とされる和食文化の保護・継承及び和食の健康有用性の評価の更なる向上に向け、大学・研究機関、栄養関係者等が連携し、和食の健康有用性に関する科学的エビデンスを蓄積するとともに、その情報の国内外への発信を行う。また、企業において「健康経営」の観点から、社員食堂を通じて健康的な食事を提供するなど、従業員の健康に配慮した経営を推進するよう産業界への働きかけを強化する。

次世代への和食文化の継承のため、和食の献立開発支援等を通じた学校給食や家庭における和食提供の機会の拡大、栄養士・保育士等を対象とした研修等による和食の継承活動を行う中核的な人材の育成、子どもや忙しい子育て世代が手軽に和食に接する機会を拡大するための簡便な和食商品の開発・情報発信等官民協働の取組を推進する。さらに、関係府省と連携し、和食が持つ文化財としての価値を評価・見える化し、その発信を進めるほか、和食文化の特徴である地域固有の多様な食文化を保護・継承するため、地方公共団体、教育関係者、食品関連事業者等からなる体制を構築し、各地域の郷土料理の調査・データベース化等を推進する。

需要の高まる中食・外食をターゲットに、栄養バランスがとれ、地域に根差した食材を用いた食生活の実践を推進する。

また、平成25（2013）年の和食文化のユネスコ無形文化遺産登録を契機に海外において和食の人气が向上したことにより、我が国農林水産物・食品の輸出の拡大につながっているが、今後更に和食の評価（美味しさ、健康有用性、芸術性等）を高める取組を行い、一層の輸出拡大につなげる。

「和食」と健康（1975年型日本食に見る健康有益性）



- 東北大学大学院農学研究科の都築毅准教授らのグループは、1975年頃に食べられていた献立の特徴を有した食事（1975年型日本食）をマウスに与えたところコレステロール値の減少、血糖値の低下などが見られ、健康有益性が高いことが認められた。

日本食の健康有益性を検証

- ◆ 近年の日本では個々の食材や成分の機能性ばかりが注目されている中、食事全体を評価するという視点から実験・調査を実施した。
- ◆ 1960年、1975年、1990年、2005年の一週間分の献立を作成。調理した後、凍結乾燥・粉碎・攪拌したものを4週間マウスに与えたところ、1975年の日本食を与えたマウスでは、肝臓のコレステロール量の減少、血糖値の低下が見られ、生活習慣病や老化性疾患の抑制、寿命の延伸も認められた。

1975年型の日本食の献立例

	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目
朝食	・ご飯 ・サケの塩焼き ・納豆 ・白菜とモヤシのみそ汁	・レーズンパン ・オムレツ ・ソーセージとキャベツのソテー ・果物 ・牛乳	・ご飯 ・アジの干物 ・アサリと小松菜の煮浸し ・花豆の甘煮 ・ナスのみそ汁	・トースト ・ベーコンエッグ ・フルーツヨーグルト	・ご飯 ・卵焼き ・納豆 ・キャベツと油揚げのみそ汁 ・果物	・トースト ・卵焼き ・ブロッコリーのツナサラダ ・果物 ・牛乳	・ご飯 ・アサリとキャベツの煮浸し ・納豆 ・豆腐とお揚げのみそ汁
昼食	・かつおうどん ・果物	・チキンハッシュ ・ワカメスープ	・焼きそば ・フルーツみず豆	・サツマイモご飯 ・蒸野豆の味噌煮 ・豚汁	・親子丼 ・紅白なます ・炊飯	・ご飯 ・ナスのそぼろ炒め ・セシキの煮物	・サンドウィッチ ・コンソメスープ ・果物
夕食	・ご飯 ・肉じゃが ・モズク酢 ・キャベツと梨のすまし汁	・ご飯 ・筑前煮 ・冷や奴 ・ホウレン草と油揚げのみそ汁	・ご飯 ・クリームシチュー ・白菜と干しエビのお浸し ・キュウリとセシキの和え物	・ご飯 ・サバのみそ煮 ・五目煮 ・白菜とワカメのすまし汁	・ご飯 ・アジの南蛮煮 ・みそ田舎 ・カボチャと小松菜のすまし汁	・ご飯 ・カレーの煮つけ ・おからの炒り煮 ・里芋と大根のみそ汁	・ご飯 ・刺身 ・サツマ揚げと白菜の煮物 ・白和え

Let's！和ごはんプロジェクト：令和4年度のプロジェクトメンバーの活動例

①和ごはん月間（11月）、和食の日（11月24日）に関する取組

シャープ株式会社×ホクト株式会社



日時：令和4年11月19日

活動内容：「シャープ×ホクト」コラボ企画として、ヘルシオ料理教室の特別イベントをオンラインにて開催。

『秋にうれしい、きのこたっぷり和食献立』をテーマに、ヘルシオやホットクックを使い、「きのこ魚の紙包み焼き」「きのこでだしいらす！茶わん蒸し」「きのこ根菜の和スープ」「きのこじゃが」の作り方を実演・実習。きのこの調理ポイントやうま味、菌食材についても説明。



甲南女子大学人間科学部 生活環境学科



日時：令和4年11月23日、24日 甲南女子大学

活動内容：神戸市東灘区で毎年秋に開催されている「ひがしなだスイーツめぐり」のウィークリーイベントとして、小学3年生以上と保護者を対象としたスイーツ教室を実施。手作り和菓子講座として、「和風バナナコッタ」と「アーモンドぼうろ」の実習を実施し、翌日、レシピを学科のInstagramに掲載



伯方塩業株式会社



日時：令和4年11月1日～30日

活動内容：当社公式SNSで和食に関する企画を実施した他、「今日から使える塩を使った和食の小技！」などの情報発信を行った。

また「伯方の塩アンバサダー」の皆さんには、おすすめの和食レシピに「#和ごはん」「#和ごはん月間」「#11月24日は和食の日」などのハッシュタグをつけての投稿を呼び掛け、和食の日の認知拡大を図った。

伯方塩業株式会社(伯方の塩) @hakataengyo - 11月16日

和食の技が光る
「焼き鳥屋さんの秘伝 水塩焼き鳥」の作り方を紹介

「水塩」に漬けながら焼くことで、お店の様なジューシーな塩味の焼き鳥を自宅で作れます
味も間違なくついて

タレ好きの人もお試しを

#伯方の塩 #和食会

11月24日は和食の日



水塩でお肉がしっとりやわらか

焼き鳥屋さんの秘伝!!

10月130件の表示

Let's！和ごはんプロジェクト：令和4年度のプロジェクトメンバーの活動例

②その他の取組

株式会社高橋製粉所

日時：令和4年6月18日～19日

活動内容：2012年に福井県内の大豆加工業者7社が集まり立ち上げた「福井の大豆な会」として「第17回食育推進全国大会inあいち」に参加。コロナ禍のため試食は控え、大豆はどのように変化して加工されるのかを、簡単なパネルを使いクイズ形式で学んでいただき、その大豆加工食品の食文化について、福井県にしかない伝統食材・食文化を説明。



株式会社アサヒパック



新しいページを開く
Asahipac

日時：令和4年度中

活動内容：「一般消費者の方々に少しでもお米を食べて欲しい」との思いのもと、数度、産経新聞に公告を掲載。10月には、新潟県在住の漫画家「チッチママ」さんに作成を依頼。

なお、一部は店頭向けにA2ポスターとして配布。



大阪ガス株式会社

日時：令和4年10月2日～12日

場所：大阪ガスキッチンスクール淀屋橋、ハグミュージアム

活動内容：管理栄養士を育成される相愛大学（教員3名・大学生12名）と「大阪産で健康・時短・Let's！和ごはん料理講習会」を開催した。JA大阪中央会の方にも協力いただき、28名の参加者からも大変好評を博した。



オプティマルキッチン楽（おうち）

日時：令和4年12月1日～

場所：大阪ガスハグミュージアム

活動内容：魚をさばく体験を交えながらの調理実習を通して、包丁の持ち方、魚の栄養素や、SDG's14（海の豊かさを守ろう）について学習。

西日本さかな捌き方研究所の久保利也先生による鰯を捌くデモンストレーションの後、親子で2尾を捌いた。



一般社団法人和食文化国民会議について



- 平成27年2月、「和食」文化の保護・継承国民会議の正副会長及び中心的な会員が発起人となって、一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）が設立された。
- 平成27年4月から、法人として本格的に活動を開始し、3部会・1会議をもって「和食」の保護・継承の取組を実施している。

和食会議の構成会員

食文化に関する研究者・学会・NPO、地域の郷土料理保存会や食育団体・料理学校等の団体・個人、食品メーカー、フードサービス、観光業など和食文化と関わりある様々な企業、地方自治体など約400の会員で構成



名誉会長	熊倉 功夫（MIHOMUSEUM館長）
会長	伏木 亨（甲子園大学 学長）
副会長／技・知恵部会長	村田 吉弘（菊乃井 代表取締役）
副会長／普及・啓発部会長	後藤 加寿子（料理研究家）
理事／調査・研究部会長	中澤 弥子 （長野県立大学健康発達学部教授）



和食文化国民会議の活動方針

<ビジョン>

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の保護・継承活動を推進する運動の中心的な役割を果たす団体となる。

<ミッション>

日本人の伝統的な食文化である「和食」を人類共通の財産として国民との協働により活性化し、将来の世代に継承していく。

会員区分

正会員、賛助会員、賛同会員（メールマガジン会員）

- ※企業会員/団体会員/個人会員の区別あり
- ※正会員、賛助会員は年会費が必要。
（詳細は和食会議のWebサイト参照）

和食文化学会について



- 和食文化のユネスコ無形文化遺産登録（2013年）を機に学会設立の機運が高まり、2017年2月に母体となる「和食文化の大学コンソーシアム」準備会の発足を経て、2018年2月に設立。
- 国内外の研究者や料理人、地域社会や行政、産業界と連携し、年1回の研究大会の開催、学会誌『和食文化研究』の発行等の活動を展開。

和食文化学会の目的等

□ 目的

広く人類の食に関わる学問分野および消費者はじめ食に関わる広範な産業界の人びとを含む多様な食の当事者との協働により、諸学問を統合した食文化学の創生および発展に資する研究を推進するとともに、京都を含む全国の和食文化による地域創生と国際交流の発展に貢献することを目的とする。

□ 学会の事業

1. 総会、年次研究大会、研究会などの開催
2. 地域社会、行政および産業界との連携事業
3. 国際連携、国際交流事業
4. 全国の食文化に関わる各組織との連携による企画調
5. 学会誌『和食文化研究』など出版物の刊行
6. その他学会の目的を達成するために必要な事業

沿革と学会役員一覧

□ 学会の沿革

- 2013年12月 「和食：日本人の伝統的な食文化」ユネスコ無形文化遺産登録
- 2016年8月 和食文化の大学コンソーシアム準備会発足
- 2017年2月 和食文化の大学コンソーシアム設立
- 2018年2月 和食文化学会設立、設立総会・設立記念シンポジウム開催、『和食文化研究』創刊号刊行
- 2019年2月 第1回研究大会（於京都学・歴彩館）開催

□ 学会役員

会長	原田 信男（国士舘大学名誉教授）
副会長	末原 達郎（京都大学名誉教授）
副会長	新川 達郎（同志社大学名誉教授）
副会長	母利 司朗（京都府立大学名誉教授）
副会長	南 直人（立命館大学教授）



地域	実行組織	地域の食	内容
松川町 (長野県)	一般社団法人南 信州まつかわ観 光まちづくりセン ター	五平餅  果物 	長野県南部の中央アルプスと南アルプスに囲まれた自然豊かな町で、果樹栽培100周年を迎えた歴史を持ち、りんご、和梨、さくらんぼ、ブルーベリー、桃、ぶどう、柿など多種多様な果物が栽培される一大産地として発展しており、果樹園の中に位置する「Orchardレストラン」では、アルプスの美しい景色を背景に、地元の新鮮な食材を使ったランチのコース料理を提供。
みのぶ農泊地域 (山梨県)	みのぶ農泊地域 連携協議会	あけぼの大豆  ゆば料理 	山梨県南部に位置し、中央を北から南に日本三大急流の一つである富士川が流れ、日本仏教三大霊山の一つである身延山をはじめ、歴史と文化が交錯する地域である。久遠寺や宿坊群、門前町商店街等では、伝統的な日本文化を体験することができる。また、地域の特産品として、あけぼの大豆は、地理的表示(GI)保護制度を受けるなど、高い評価を受けている。

令和5年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
富士山麓・伊豆半島地域 (静岡県)	富士山麓・伊豆半島食の魅力推進協議会	水わさび わさび丼 	世界文化遺産の富士山、世界ジオパーク伊豆半島を有し、「水わさび」の伝統的な栽培方法は世界農業遺産に認定。豊かな大地と清らかな水に育まれたわさびやキンメダイ、馬鈴薯、みかん、しいたけ等の多彩な食材による郷土料理、豊かな景観、地域の伝統や歴史等を体感できる旅を提供。
八女市 (福岡県)	一般財団法人FM八女	八女茶 手作りこんにやく 	特産品の八女伝統本玉露は、日本茶として初めて地理的保護制度（G I）を受けるなど、高い評価を受けている。 海外における健康志向の高まりや日本食ブームも踏まえつつ、製茶体験やお茶とタイアップした郷土料理を提案しつつ、農家民宿での農作業体験や和紙・竹細工などの伝統工芸体験を組み合わせた旅行商品の造成を行う。



地域	実行組織	地域の食	内容
網走市 (北海道)	オホーツク農山 漁村活用体験 型ツーリズム推 進協議会	鮭料理 	世界自然遺産の知床や阿寒、大雪山の3つの国立公園に囲まれた網走国定公園の中心に位置し、美しい自然に恵まれた地域。網走湖、網走川の環境を活用した育てる漁業で生産される鮭の食文化や地域の歴史について、様々な鮭料理を楽しむ食とカヤックなどの体験アクティビティを融合し、体験型観光として提供。
田原市 (愛知県)	株式会社田原 観光情報サービ スセンター	渥美あさりの押し寿司 	田原市（渥美半島）には、国が発掘する第1号の遺跡として選ばれた吉胡貝塚を始め、伊川津、保美を含めた3大貝塚など多くの貝塚が存在。約3,000年前の縄文晩期から貝を食べてきた渥美半島の食の歴史とともに、あさりの押し寿司をはじめとする貝料理と豊富な地域資源を活用した体験プログラムを提供。
呉市 (広島県)	音戸町魅力化 推進協議会	牡蠣めし 牡蠣エスカパーチェ 	音戸の海域は、豊富な栄養分と水質の良さから牡蠣の養殖に適し、牡蠣生産は島の主要産業に発展。むき身の生産量は日本一を誇る。養殖場等のまかない飯から家庭の味に定着した「牡蠣めし」とともに、インバウンドに対応した「牡蠣特別メニュー」を提供。牡蠣と島の魅力を体験できる牡蠣ロゲイングやサイクリングツアーも展開。
阿蘇市 (熊本県)	阿蘇カルデラツー リズム推進協議 会	あか牛・高菜漬け 	活火山とカルデラが育んだ唯一無二の自然環境の中で受け継がれてきた農耕文化と広大な草原空間を有する地域。草原育ちの「あか牛」をはじめ、「高菜漬け」に代表される発酵食品や田楽等の料理と、生産者や料理人との交流を通じた阿蘇の食のストーリーとともに、阿蘇の草原やカルデラの魅力を体験できるアクティビティを提供。



地域	実行組織	地域の食	内容
十和田市 (青森県)	一般社団法人十和田奥入瀬観光機構	バラ焼き 	十和田短角牛等を使用し、十和田市産にんにくをふんだんに使用したタレで仕上げる「十和田バラ焼き」は市民のソウルフード。十和田湖や奥入瀬溪流などの豊かな自然や、現代アートを楽しむことができる。
石巻地域 (宮城県)	一般社団法人石巻圏観光推進機構	ほや雑煮  石巻せり鍋 	世界三大漁場三陸・金華山沖を擁し、水産業・農業が発展。金華山を含む壮大な景観や震災関連施設、農業・漁業・狩猟体験を結びつけた周遊ルートを開発し、インバウンド誘致を図る。
伊那市 (長野県)	一般社団法人伊那市観光協会	高遠そば  昆虫食 	信州そばの発祥の地。大根の搾り汁に焼き味噌を溶かしたつゆで食べる「高遠そば」とともに、日本三大桜名所の「高遠城址公園」や城下町、田園風景など季節の景観と高遠石工の文化等と併せた体験を提供。
佐久地域 (長野県)	SAKU酒蔵アグリツーリズム推進協議会	日本酒  鯉料理 	江戸時代創業の酒蔵に滞在しながら、蔵内で実際に酒造りをする本格的な「蔵人」体験を行う。麴や発酵に関するセミナーも実施し、日本酒文化・食文化を深く学ぶことができる体験を提供する。
益田市 (島根県)	益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会	饗応料理  鮎雑煮  うずめ飯 	豪族益田氏が戦国武将をもてなした饗応料理や、民間の饗応料理で現在でも地域の年中行事で提供される鮎雑煮やわさびを使ったうずめ飯などの食文化を、鮎釣りやわさび田見学などと併せて体験できる周遊コースを提供。
津山市 (岡山県)	公益社団法人津山市観光協会	干し肉  そずり鍋 	古くから牛馬の流通拠点として栄え、他の地域では見られない独特の牛肉食文化が郷土料理として発展。津山城、武家屋敷等の歴史的な町並みや農業体験、アウトドア体験等と併せた食体験を提供。



地域	実行組織	地域の食	内容
大田原市 (栃木県)	大田原グリーン・ ツーリズム 推進協議会	しもつかれ、けんちん汁 	明治時代に開拓された那須連山を望む「那須野が原」は、米を中心に多様な食材が生産され、その中で農家の知恵として、しもつかれ等の郷土料理が作られてきた。当地域では、昔ながらの農作業や鮎漁などのグリーン・ツーリズムを推進し、農家との交流を通じて日本の生活を感じる旅を提供。
大井川地域 (静岡県)	大井川農泊 推進協議会	日本茶、海産物 	南アルプスを源流とする大井川の水は牧之原台地を潤し、広大な茶園景観を形成。域内ではそれぞれ特色あるお茶が生産され、茶摘みや絶景茶園を臨みながらお茶を味わう体験やお茶の飲み比べ、高品質な日本茶を作る合組（ブレンド）や茶箱を作る工芸体験等、茶産地ならではの体験を提供。駿河湾の豊富な水産物も魅力の一つ。
大紀町 (三重県)	一般社団法人 大紀町地域 活性化協議会	松阪牛のすき焼き 	日本書紀に「美し国」と記され、伊勢神宮と熊野三山をつなぐ「熊野古道伊勢路」を有する地域。この地域では、松阪牛の中でも希少な特産松阪牛を生産しており、高品質な松阪牛を農家民宿で食べられる体験等を提供している。また、1000年も続く鮎で豊漁を占う神事があり、歴史ある鮎の食文化を発信。
国東半島地域 (大分県)	一般社団法人 豊の国千年ロマン 観光圏	だんご汁 	日本を代表する温泉地「別府」、神仏習合の発祥と言われる「宇佐神宮」の影響を受けた六郷満山文化、世界農業遺産など、地域資源が豊富な地域。宇佐神宮の幻の神事「行幸会」を活用したプログラムや峯道ロングトレイル、農村景観、だんご汁などの郷土料理、温泉などを掛け合わせた滞在交流型旅行を推進。

令和元年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要

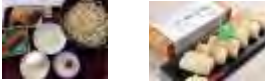
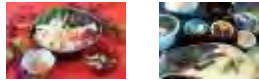
【インバウンド対応】



地域	実行組織	地域の食	内容
小諸市 (長野県)	一社) こもろ 観光局	おにかけそば 	江戸時代初期、小諸城主が「蕎麦切り」を領民に広めたことにより蕎麦文化が根付いた。この地域では、小諸産野菜や山菜を入れた具沢山な「おにかけ」という特徴的な食べ方がある。歴史ある景観や醸しの食文化で栄えた地域ならではの白味噌とワイン造りでインバウンド誘致を図る。
山ノ内町 (長野県)	山ノ内町 グリーン・ツーリ ズム協議会	りんご そば 	スノーモンキーや志賀高原を有する山ノ内町。大自然の中で生産されたりんご等の農産物やりんご等を与えて育てた信州牛が味わえるほか、山ごぼうの葉の繊維をつなぎに使った須賀川そばや丈夫な根曲がり竹で作られる竹細工など独自の食・生活文化を体験することができる。
南知多町 (愛知県)	南知多農泊 推進協議会	鯛料理 	「御幣鯛 ^{おんべだい} 」として古来より伊勢神宮に奉納してきた鯛など、海の幸、里の幸が豊富であり、大漁や航行安全などを祈願する伝統ある祭りが年間を通じて催されている。伝統ある祭りや食でインバウンド誘致を図り、地域の伝統行事や食文化の継承を推進。
いなば・たじま 因幡・但馬地域 (鳥取県 ・兵庫県)	一社) 麒麟の まち観光局	牛すすぎ鍋 	山陰海岸ジオパークに位置し、独特の地形・自然環境の中で但馬牛や鳥取砂丘らっきょう、こおげ花御所柿などを生産。霊獣・麒麟が息づく「風と暮らす大地」をコンセプトに砂丘でのアクティビティや農村地域での生活文化体験とともに食材の良さを生かした食を提供。
八幡浜市 (愛媛県)	一社) 八幡 浜市ふるさと観 光公社	さつま汁 	「みかんと魚のまちを暮らすように旅する」をテーマに、古くから営まれてきたトロール船の漁業の歴史とじゃこ天やさつま汁などの食文化を農林漁業体験や料理体験で学ぶことができる。温州みかんの大産地であり、宇和海を望むみかんの段々畑など美しい景観も魅力。
島原半島地域 (長崎県)	一社) 島原 半島観光連 盟	手延べそうめん 	雲仙火山を有し、火山の恩恵である湧水を利用したかんざらしやそうめん、水蒸気を利用した蒸し料理が発達。火山性土壌で生産されるじゃがいもなど農業も盛ん。噴火の歴史や火山と共生してきた人々の暮らしを壮大な自然景観を堪能するとともに、食や農林漁業体験等を提供。

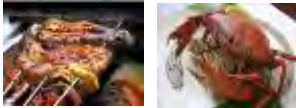
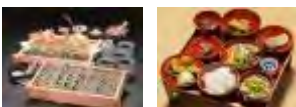
平成30年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
秩父地域 (埼玉県)	一社) 秩父 地域おもてなし観光公社	ずりあげうどん 川魚料理 	秩父山溪の豊富な湧き水と盆地特有の気候を活かしたうどんやそば、川魚料理が発達。近年は、酒蔵、醸造所、ワイナリー、地ビールなど酒造りが盛んで、川下りや温泉など水資源を活用したインバウンドを推進。
白馬村 (長野県)	白馬 食と農 の景勝地推進協議会	そば料理 	日本北アルプスに囲まれた高冷地では、そばの栽培が行われ、そばがきやそば切り等の郷土食が発展。夏季の山岳アクティビティとそばの食文化を活かした白馬ガレットなど地域の食の提供で通年型リゾートを推進。
森の京都地域 (京都府)	一社) 森の京 都地域振興社	かしのすき焼き 鮎と山菜料理 	平安時代より京の都の食料供給地として京野菜や丹波栗、黒大豆、大納言小豆、松茸などを生産。日本の原風景が残り、かやぶきの里、酒蔵、温泉などを周遊しながら、地域の食と里山の暮らし体験を提供。
京都山城地域 (京都府)	一社) 京都 山城地域振興社	宇治茶 古老柿 	宇治茶栽培の中心地であり、煎茶製法の発祥の地。茶園景観、茶摘み、製茶体験、お茶や京野菜を使用した料理など宇治茶の全てを体験できる機会を宿泊施設やカフェ、道の駅において提供。
尾道市 (広島県)	TLB株式会社	法楽焼き 浜子鍋 	北前船により運ばれた日本各地の食材と地域の豊富な海産物、柑橘等により豊かな食文化が発達。歴史のある街並としまなみ海道の景観を活かし、まち歩きやサイクリング等と併せた食の体験を提供。

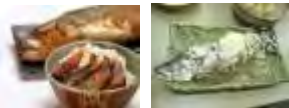
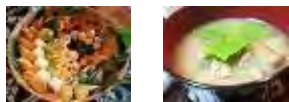
平成29年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要①



地域	実行組織	地域の食	内容
大館地域 (秋田県)	(一社) 秋田 犬ツーリズム	きりたんぽ 	地域の伝統食「きりたんぽ」と「秋田犬」、「マタギ」の歴史的関係に焦点を当て、「きりたんぽ」の誕生ストーリーを農家とのふれあいにより体感することが出来る。
会津若松市 (福島県)	会津若松市 食と農の景勝 地推進協議会	伝統ごっつお 会津清酒 	会津の伝統料理・会津清酒と、それに関連した武家文化の歴史的魅力を、訪日外国人の趣向に合わせた複数の周遊ルートでの「食・酒」の提供等により体験。
浜松・浜名湖地 域 (静岡県)	浜松・浜名湖 地域 食×農プ ロジェクト推進 協議会	うなぎ 海の幸 	国内有数の汽水湖である浜名湖はウナギの養殖発祥の地。ウナギやドーマン蟹等多彩な水産物をはじめとした多種多様な食材を味わうことができ、鮮度を活かした食の提供による観光地域づくりを推進。
十日町市 (新潟県)	十日町市食と 農の景勝地推 進委員会	へぎそば 雪見御膳 	「豪雪地の暮らし」をテーマとし、「へぎそば」と「雪国の伝統食」、伝統産業である「きもの」との結び付きをストーリー化し、雪深い山間地に点在する農家民宿を中心とした周遊ルートで体感。
小松市 (石川県)	一般社団法人 こまつ観光物産 ネットワーク	茶懷石 報恩講料理 	加賀百万石の茶文化や懷石料理が町衆文化として伝承されてきており、市内各所に存在する食と芸術・文化を体験できる施設で歴史的ストーリーを体感することが出来る。

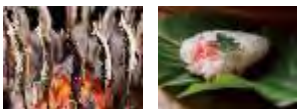
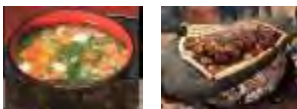
平成29年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要②



地域	実行組織	地域の食	内容
小浜市 (福井県)	O B A M A 食と 農の景勝地実 行委員会	へしこ、なれずし 等 	古代より豊富な海産物で朝廷の食文化を支えた「御食国（みけつくに）」としての歴史があり、現在でも600を超える食と関わりが深い行事が行われている。これら民俗行事と多彩な体験プログラムを組み合わせ、来訪客のニーズに合わせた複数の行程を提供することが可能。
京都北部地域 (京都府)	一般社団法人 京都府北部地 域連携都市圏 振興社	丹後ばら寿司 等 	食をつかさどる豊受大神のふるさとしての歴史を持ち、食の源流にまつわる多くの神話や伝説が伝承されている。海・山・里に育まれた良質な食材を活用した多様な食文化を「もう一つの京都」として推奨。
紀の川市 (和歌山県)	紀の川グリーン ツーリズム推進 協議会	フルーツ料理 茶粥 	「紀の川」の恵みにより形成された果樹産地により、「あらかわの桃」をはじめ年間を通じて旬の果物を提供できる。江戸時代より伝わる「茶粥」を郷土食として伝承しつつ、果物を使った料理を発展させ、「フルーツのまち」づくりを推進。
さぬき地域 (香川県)	さぬきの農泊 食 文化海外発信 地域推進協議 会	さぬきうどん 	良質な小麦をはじめとして、イリコ、塩、醤油など、地域の資源が融合して「さぬきうどん」が発展し、地域全体にうどん店が展開。伝統的なうどんからターゲット国の嗜好に合わせたうどんまで、多様な食を堪能できる。
高千穂郷・椎 葉山地域 (宮崎県)	フォレストピア高 千穂郷ツーリズ ム協会	神楽料理 焼畑料理 	地域で伝承される神楽で振るまわれる伝統料理等、山間地の暮らしで育まれた豊かな食文化を継承。G I A H S 認定地域であり、郷土食と森林セラピー、暮らし・文化体験などをプログラム化した「ジアスツーリズム」を推進。

平成28年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
十勝地域 (北海道)	食と農の景勝地・十勝協議会	チーズ、十勝牛、十勝ワイン 等 	圧倒的な食料自給率1,200%を誇る十勝。多様な農畜産業や食材を中心に、美しい自然景観を活用した農業体験プログラム、畑ガイド等が充実。広い十勝を楽しむための移動手段も、ICTを活用したバス・タクシーの見える化により強化。
一関市・平泉町 (岩手県)	一関もち食推進会議	もち料理 	武家社会の儀礼から生まれた「もち本膳」に加え、旬の農産物を活かした多彩なもちの具が創作され、その食べ方のバリエーションは約300種。生活や生業に関連した「もち食文化」による地域ブランディングを実施。
鶴岡市 (山形県)	鶴岡食文化創造都市推進協議会	精進料理 	50種類以上の生きた文化財「在来作物」や、出羽三山に伝わる精進料理と精神文化を体感し、宿坊、農家・漁家民宿、温泉等で外国人旅行者が長期滞在できる周遊ルートを提供。
下呂市馬瀬地域 (岐阜県)	馬瀬地方自然公園づくり委員会	鮎の塩焼き 朴葉寿司 等 	集落の野外を博物館に見立て、「馬瀬里山ミュージアム」として農業体験や観光やナ、蛍のビオトープなど農村観光の場として活用。自然生態系の維持に地域を挙げて取り組み、「日本の本物の農村・田舎体験」をPR。
にし阿波地域 (徳島県)	一般社団法人 そらの郷	そば米雑炊 ひらら焼き 等 	独特の高傾斜地集落での「傾斜地農耕システム」と、在来の穀物、そば、芋等を中心とした伝統的な食文化が息づく。古民家を高級感ある宿泊施設として整備することで、交流できる滞在型地域としてインバウンドを呼び込む。

(参考) Google Art & Cultureと連携した食文化発信

- 「Google Art & Culture」は、2011年からGoogle社が非営利で提供を開始した、2,000を超える世界各地の美術館や博物館等が所蔵する作品や文化遺産を鑑賞できるオンラインサービス。
- 農林水産省は、多様な食やそれを支える農林水産業、伝統文化の魅力を国内外に発信するため、2018年6月にGoogle Art & Cultureとパートナー契約を締結し、2019年9月10日から日本食をテーマとするプロジェクトページ「Flavors of Japan – 奥深き日本の食文化を召し上がれ –」を公開。日本食の魅力を写真や映像を使って発信。
- 農林水産省のページでは、全国53地域等から提供された写真や映像2,479点、83ストーリーを掲載。
- 2021年4月に第2弾として、日本の食文化に加え、それを支える生産者にもスポットを当てた48展示を新たに公開。

Flavors of Japan – 奥深き日本の食文化を召し上がれ –



農林水産省のページでは、地域の魅力ある食と農林水産業をここに観光客の誘致に取り組む「SAVOR JAPAN」の認定地域等の食や食文化に関わる写真や映像を掲載。

掲載記事

北海道十勝地域(SJ・チーズ)	茨城県 (梨)	愛媛県(キャビアライム・河内晩柑)
秋田県大館地域(SJ・きりたんぼ)	茨城県 (栗)	福岡県 (いちじく)
埼玉県秩父地域(SJ・日本酒等)	栃木県 (いちご)	長野県 (レストランかまくら村)
静岡県浜松・浜名湖地域(SJ・鰻等)	埼玉県 (フルーツ狩り)	長野県 (須賀川そば、早蕎麦)
広島県尾道市(SJ・瀬戸田レモン等)	神奈川県(湘南ゴールド)	長野県 (白馬ガレット)
香川県さぬき地域(SJ・さぬきうどん)	山梨県 (ドライフルーツ)	新潟県 (へぎそばと着物)
宮崎県高千穂郷・椎葉山地域 (SJ・高千穂神楽等)	山梨県 (桃)	愛知県 (鯛)
東京都 (豊洲市場)	長野県 (りんご)	三重県 (海女文化)
一財) 国民公園協会皇居外苑 楠公レストハウス(江戸時代のお弁当)	長野県(シャインマスカット)	三重県 (牡蠣)
(株)紀文食品 (おせち料理)	奈良県 (柿)	三重県 (松阪牛)
虎屋 (和菓子と桜)	岡山県 (清水白桃)	広島県 (牡蠣)
三信化工(株) (和食器等)	岡山県 (ワイン)	広島県 (海苔)
蕎麦割烹倉田 (和包丁等)	山口県 (夏みかん)	広島県 (食用バラ)
京都菊乃井(魯山人の器と料理)	山口県 (いちご)	大分県 (久留島流すき焼き)
新横浜ラーメン博物館	香川県 (フルーツ)	大分県(椎茸、関さば、関あじ等)
JAXA 宇宙航空研究開発機構(宇宙食)	高知県 (ゆず)	大分県 (日本酒)
小学館、集英社、講談社、リイド社、扶桑社(漫画で見る日本食)	高知県 (スイカ)	大分県 (農泊体験、郷土料理)
茨城県 (いちご)	愛媛県 (温州ミカン)	日本食マナー、だし文化等

食かけるプライズ2023：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

果樹園の中の野外レストラン体験

【一般社団法人南信州まつかわ
観光まちづくりセンター】（長野県）

100年続く「果物の里」長野県松川町で、生産者と共に果樹園を散策しながら町の果樹の歴史や果物づくりの話を聞き、地元醸造所のシードルで乾杯。果樹園の真ん中にテーブルを置き、果樹に囲まれながら地元の食材や果物を使った美食コース料理を楽しむ「Farm to table」を体験することができる。



【食かける賞】

伝統を味わう！歴史と食の酪農体験

【株式会社須藤牧場】
（千葉県）

日本酪農発祥の地である千葉県で、4代続く牧場での酪農体験。江戸時代、牛乳を煮詰めた「白牛酪」が飢餓を救った歴史や、現代の6次産業化へのチャレンジなどを学びながら、乳しぼりやバター作り、牛乳の飲み比べ等を体験できる。



【食かける賞】

美味しい林檎ナイトツアー

【梵珠のもつけんど】
（青森県）

青森県五所川原市梵珠山麓の秋の夜のりんご園をライトアップし、地元産の市浦牛、馬肉、野菜をBBQで食し、地元産のシードルを飲みながら夜園に浮かぶりんごを観賞するナイトツアー体験。最後は好きなりんごをもぎ取り、持ち帰るかデザートにして楽しめる。



【食かける賞】

山梨郷土料理粉から作る
ほうとう手打ち体験
【株式会社クリエイティブリゾート】
（山梨県）

山梨県の郷土料理「ほうとう」の歴史を学びながら、粉から手打ちで麺を打ってみて、食べてみて、五感全体で「ほうとう」という文化を体験。新鮮な海鮮の旨味たっぷりのオリジナル海鮮ほうとうを楽しめる。



食かけるプライズ2023：食かける賞



【食かける賞】

南アルプスの自然が育んだ
天然肉狩猟ツアー
【大井川農泊推進協議会】
(静岡県)

ユネスコエコパークに認定された大井川上流エリアの豊かな自然と澄んだ空気の中で育ったシカやイノシシを捕らえ、その命を頂く伝統的な狩猟を学ぶ。捕獲のコツを学ぶ模擬狩猟、枝肉の解体、肉料理の調理及び食を体験できる。



【食かける賞】

伏見の清酒と京都の食文化
を体感する旅
【伏見酒造組合 & 京阪ホールディングス株式会社】
体験場所：京都府
所在地：大阪府

京都の自然・暮らし・文化と深く関わる「伏見の日本酒」文化を体験。伏見の名水が育む京都独自の酒米「祝」や京野菜を栽培する農家訪問、通常非公開の酒蔵見学、京料理のランチ、イタリアンと日本酒のペアリングディナーや京都伝統工芸の酒器制作等を体験できる。



【食かける賞】

『音と発酵』がテーマの
"食×アート"体験
【音と発酵プロジェクト
(株式会社カクマルサ)】(愛知県)

創業150年を迎える愛知県の老舗味噌蔵で、『音と発酵』をテーマにした食体験。木桶が並ぶ味噌蔵で、音と香りを感じながら、音楽を聴かせて熟成を促した味噌と、通常の熟成による味噌の食べ比べ等を体験できる。



【食かける賞】

Okra Beauty Project
【NPO法人指宿観光&体験の会】
(鹿児島県)

オクラ生産量日本一の産地である指宿市で、季節限定の獲れたてオクラを天然蒸気で蒸して食べる体験、オクラパウダーで作ったオクラスムージーの試飲や、オクラフェイスパックなどのオクラを使用した美肌づくりを体験できる。



食かけるプライズ2023：ネクストブレイク賞



【ネクストブレイク賞】

日本最北のジン専門蒸溜所での体験

【Son&Heir株式会社
(鷹栖蒸溜所)】(北海道)

日本最北のジン専門蒸溜所「鷹栖蒸溜所」で、北海道の美しい景色と北海道産原材料を使用したジンをベースとしたカクテルを楽しむ。また、植物由来の香り付けのレシピを客自身でカスタマイズし蒸溜した、オリジナルのジン作りを体験できる。



【ネクストブレイク賞】

丹波おはぎを盛り付け
日本の食文化を味わう
【株式会社やながわ】
(兵庫県)

丹波産の栗、黒豆、大納言小豆、もち米等を使用したおはぎ作りを体験。和の心や歴史を学びながら、丹波焼きの器におはぎと季節のツマを盛り付け、焙烙(ほうろく)急須で茶を焙煎して作るほうじ茶づくりも体験。焙じたての香り豊かなほうじ茶とおはぎを一緒に楽しむことができる。



食かけるプライズ2022：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

景観美と世界農業遺産“わさび”を
満喫する旅

【和とモダンが織りなす
里山の古民家 白壁】（静岡県）

清流で生産される日本古来の和製
ハーブ『わさび』の収穫、わさび漬け作り
を体験し、国立公園内の旅館でわさび
鍋を楽しむ。天城山系水源を旅して
清流保全の大切さを学ぶとともに、徳
川の歴史と密接な伊豆のわさびの歴史
を知ることでもできる美味しいアカデミック
な旅を提供する。



【食かける賞】

老舗醤油蔵での伝統醸造の学び体験

【笛木醤油株式会社】
（埼玉県）

醤油の材料を見たり触れたり、木桶仕
込みのもろみをかき混ぜる体験など発
酵の不思議と和食文化を学んだあとは、
蔵のレストランで醤油の味比べやしょう
ゆスイーツなどを食べることで醤油の魅
力を体験。



【食かける賞】

震災を知り、復興を感じる
"食×復興"体験
【南三陸ワイナリー株式会社】
（宮城県）

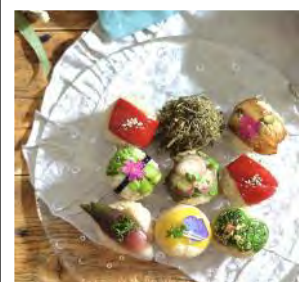
東日本大震災で甚大な被害を受けた
南三陸町で牡蠣やホタテの収穫体験
やワイナリーを見学後、生産者の想い
や復興を目指した取組の軌跡を直接
聞きながら収穫した食材を使った絶品
料理とワインのマリアージュを楽しむ。



【食かける賞】

地球と体にやさしい
和食ヴィーガン料理体験
【Smart VEGAN LAB】
（東京都）

生産者の顔が見える野菜を使用した
「ベジ手まり寿司」作り体験を実施。試
食の際には日本の食文化や野菜のお
いしさ・栄養についても伝え、さらに有機
野菜やドレッシング、加工品等の販売
を行い日本の味を楽しんでもらう。



食かけるプライズ2022：食かける賞



【食かける賞】

信州三年味噌の御膳と杉桶並ぶ
味噌蔵探検

【株式会社石井味噌】
(長野県)

今や希少となった「木桶仕込みの味噌」を醸造。ガイドの案内による木桶が林立する味噌蔵見学の後、木桶仕込みの中でも珍しい1年ごとに蔵を引越す「信州三年味噌」を使用した御膳を提供する。



【食かける賞】

自分で漁して獲った魚でつくる
ペットフード

【株式会社ゲイト】
(三重県)

ペットと一緒に乗り込む超小型定置網漁で漁獲した天然の魚を自ら捌いてお刺身を作り、同時に家族であるペットのためのペットフードを作る体験。出来上がり待つ間、BBQが楽しめるプランを提供する。



【食かける賞】

日本茶製造の秘密発見ツアー

【株式会社おさだ製茶】
(静岡県)

製茶工程で最も重要な「火入れ」作業。温度や時間を微妙に調整する火入れ作業に参加することで、これまでボールに包まれていた職人技を体験。火入れと味の関係を知ることができる学びの体験でもある。



【食かける賞】

発酵を極める旅
～味噌・醤油から
寿司の起源「鮎寿司」まで～
【株式会社平和堂】(滋賀県)

「酒」「醤油」「酢」「味噌」「鮎寿司」など多様な発酵食品を培ってきた滋賀県高島。「発酵するまち、高島」を舞台に、発酵を学び、発酵を体験し、発酵食フルコースを食す「発酵を極める旅」を提供する。



食かけるプライズ2022：ネクストブレイク賞



【ネクストブレイク賞】

【食×北前船】鶴岡を彩る雛菓子

【DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー】
(山形県)

北前船の商人たちによって運び込まれた京文化に由来する「鶴岡雛菓子」。北前船の歴史を勉強した上で、職人の指導を受けながら縁起物や地元特産品をかたどった美しくて美味しい雛菓子作り体験を提供する。



【ネクストブレイク賞】

みかん農家×リアルな暮らし

×マーマレード

【一般社団法人八幡浜市ふるさと観光公社】
(愛媛県)

日本で唯一マーマレードの世界大会が開催されている八幡浜市で自ら収穫した柑橘等を使ったマーマレード作り体験を提供。世界大会受賞歴を持つ「みかんの花工房」メンバー特製のマーマレードとの食べ比べも楽しめる。



食かけるプライズ2021：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

野菜を使ったお弁当づくり体験
【BentoYa Cooking】
(神奈川県)

「野菜だけで作る世界中で再現可能な和食」をコンセプトに外国人向け和食料理教室を英語で開催。訪日外国人が宗教等の制約なく誰でも楽しめるような調理体験を提供する。



【食かける賞】

上毛電気鉄道で巡る
発酵食品づくり体験
【公益財団法人前橋観光コンベンション協会】(群馬県)

レトロな電車に揺られ、おいしい食が生まれる現場を巡る少人数制特別ツアー。上毛電気鉄道を乗り継ぎ、醤油蔵で醤油を学び、納豆工場で納豆作りを体験する「発酵するお豆」の奥深さに触れることができる。



【食かける賞】

農家で食べる郷土料理と
おもてなし体験
【有形文化財ホテル飯塚邸】
(栃木県)

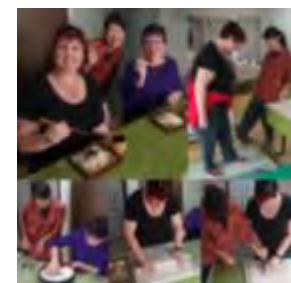
日本の文化を楽しむために農家で手作りの日本食の体験（夕食）を用意。地元の野菜を使った農家ならではの食事と地元の方々との会話を楽しむことが可能。



【食かける賞】

うどん作りと書道体験
【Wakulture Experience】
(東京都)

管理栄養士であり書道師範であるインストラクターが本格的なうどん作りと書道を教える。うどんを寝かせている間に、墨をすり、好きな言葉を色紙に清書し、書道の後はおうどんを切って茹でたてを試食する。



食かけるプライズ2021：食かける賞



【食かける賞】

オンライン「キャラ弁」教室
【わしょクック株式会社】
(神奈川県)

「BENTO」として海外でも人気のある日本の弁当。中でもキャラクターの形を描いた「キャラ弁」は、日本独自の文化として世界で注目されており、オンラインで弁当作り体験を行う。



【食かける賞】

馬瀬川伝統鮎漁法火ぶり漁と
鮎料理体験
【馬瀬総合観光株式会社】
(岐阜県)

秋に鮎が産卵のため活動が弱くなる夜、松明の炎と音で鮎を追い込む「火ぶり漁」と川漁師が網にかかった鮎を外しながら鮎と川と人の暮らしを語る。その様子を見学し、鮎づくし料理を楽しむことができる。



【食かける賞】

縄文生活体験と
火焰型土器鍋料理体験
【十日町市教育委員会文化スポーツ部文化財課】(新潟県)

新潟県の誇る縄文の至宝・火焰型土器（国宝）にまつわる衣食住を体験できるツアー。復元弓矢を使った縄文狩猟体験、縄文レストランで現代風にアレンジされた縄文フルコース＋火焰型土器鍋を提供する。



【食かける賞】

みたけ華ずし作り体験と
中山道ぶらり散策
【みたけ華ずしの会】(岐阜県)

2007年に新たな郷土食での町おこしを目的に「みたけ華ずし」が誕生。中山道の自然、歴史、文化を“花”に託した漬け物の寿司づくりを古民家で体験する。寿司づくり体験後は、中山道散策も可能。



食かけるプライズ2021：食かける賞



【食かける賞】

鯉節の歴史と製法見学と土鍋ご飯体験

【まるてん有限会社】（三重県）

鯉節の歴史や製法（ウバメガシ（備長炭原木）で燻す方法）、神々と人々との「食の関係」を伝えるツアー。食に関する感謝の念を呼び起こし、「和食」の原風景を体感することができる。



【食かける賞】

3日間の発酵調味料づくり体験
【Village to Table Tours】
（奈良県）

日本酒の発祥の地でもある奈良県で、古民家に住み込みながら3日間の麴造りに始まり、甘酒、塩麴、味噌、醤油、みりん、納豆作りなど、和食の基本となる調味料の作り方を学び、できあがった発酵食を使って調理する。



【食かける賞】

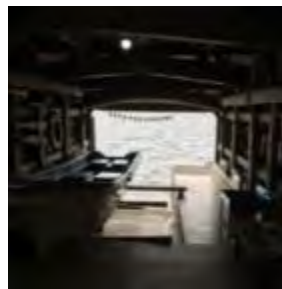
伊根の水産物調理と
日本酒ペアリング体験

【BOJ株式会社】

体験場所：京都府

所在地：東京都

目の前で水揚げされた海産物を近隣の食堂で自ら調理し、地元酒造の杜氏が伊根の食文化に合わせてペアリングした地酒と一緒に楽しむ。



食かけるプライズ2021：ネクストブレイク賞、特別賞



【ネクストブレイク賞】

大豆を豆腐からオカラまで
食べ尽くす調理体験
【鎌倉BENTO COOKING】
(神奈川県)

大豆を丸ごと使い、豆腐のようで豆腐でないスイーツやオカラまで食べ尽くすオリジナルレシピを紹介。大豆食を身近に感じてもらう価値を上げることで、世界中に健康でサステナブルな生活を提案する。



【特別賞】

廃棄野菜を活用した
フードロス削減メニュー提供
【テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル】(北海道)

朝食ビュッフェで「フードロス削減メニュー」を提供。北海道では不格好なために廃棄される野菜が多くあり、それを活かすメニューを考案し、年間を通して規格外の野菜を使ったメニューを提供する。



【ネクストブレイク賞】

発酵食品づくり見学と調理体験
【株式会社ワントリップ】
体験場所：京都府
所在地：東京都

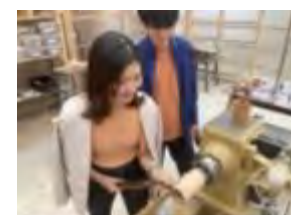
「食の大切さ」を見直す動きが地球規模で加速し、健康的な食文化が注目を集めている。日本の発酵食文化を体験できるツアーを造成し、鰯節、味噌作り、発酵食を絡めた精進料理等を体験できるモニターツアー誘致を目指す取組。



【特別賞】

地元木材で作るぐい飲みで
日本酒飲み比べ体験
【MATA TABI】(京都府)

京都府綾部産の木材2種類で自ら作った木製ぐい飲みで、地元の酒蔵で飲み比べを行う体験。地域の森の現状を伝え、地域の森林の活用がSDGsの目標や二酸化炭素の削減に繋がることを知ってもらう。



食かけるプライズ2020：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

食×広島お好み焼き
×オコノミケーション
【OKOSTA】（広島県）

広島のスウルフードである広島お好み焼きを本格鉄板でインストラクターと一緒に調理する体験。ヴィーガン、ベジタリアン、ハラル、グルテンフリーなど、あらゆる食のニーズに対応している。



【食かける賞】

浅草 飴細工 アメシン
飴細工体験教室
【手塚工芸株式会社】（東京都）

江戸時代に庶民に広まった飴細工。丸い飴からハサミと指だけを使い動植物を作る飴細工は日本独自の文化。職人が作り方を丁寧に指導し、温かくやわらかい飴を切り、成型するという貴重な体験ができる。



【食かける賞】

日本初のミニ・ラーメン・ツアー
【株式会社Finom】
（東京都）

通常の1/4サイズのラーメンを食べ歩くミニ・ラーメン・ツアー。ツアーでは、ラーメンを食べるだけでなく、ラーメンの歴史や仕込みについて解説を聞くことができる。



【食かける賞】

13の酒蔵がひしめく
蔵人になれるまち
【株式会社 KURABITO STAY】
（長野県）

創業より三百余年の酒蔵に滞在しながら、蔵内で実際に酒造りをする本格的な「蔵人」体験を行う。麹や発酵に関するセミナーも実施し、日本酒文化・食文化を深く学ぶことができる体験。



食かけるプライズ2020：食かける賞



【食かける賞】

山とともに生きる村で
「凍み」の食に出会う
【一般社団法人ちの観光まちづくり
推進機構】（長野県）

長野県茅野市は雪が少ないものの、
-15度にもなる「凍みる」土地。この
地に伝わる「凍み」文化を古民家に
宿泊し、寒天や凍み豆腐作りの見
学や凍み食材を使った郷土料理を
地元のおばあちゃんと作り食べる体験。



【食かける賞】

日本茶×富士山
×あなただけのブレンド
【富士山まる茂茶園株式会社】
（静岡県）

富士山と太平洋を望む「富士の茶の
間」で行う合組体験。合組という伝
統的なブレンド技術を駆使して、茶
師がゲストの好みを聞きながら様々
なお茶とハーブやスパイスを組み合わ
せた世界に一つだけのお茶を作る。



【食かける賞】

コロナに負けるな！食×海女文化を
世界へ！
【海女小屋はちまんかまど】
（三重県）

野趣あふれる海女小屋で、海女が
獲った鮑やサザエ等の貝類やヒジキ
等の海藻を味わい、現役海女の海
女漁や生活についての語りを聞き、
地元の相差音頭と一緒に踊るなど
海女文化に触れる体験。



【食かける賞】

漁村で鯛になる鯛験@三重県南伊
勢阿曽浦
【有限会社友栄水産】（三重県）

ゲストハウスを拠点に漁村体験を実
施。鯛養殖場にダイブし、海中から
鯛の回遊を見る「鯛になる鯛験」や
鯛1尾をしめるところから行う「捌き
体験」など日本の漁村と魚食文化を
まるごと楽しめる。



食かけるプライズ2020：食かける賞



【食かける賞】

食×地域支援型農業 茶畑オーナーになろう

【京都おぶぶ茶苑合同会社】
(京都府)

月額制で茶畑一坪のオーナーになるサブスクリプション型の食体験。年4回合計24種類以上のお茶が各お茶の解説動画付きで自宅に届く。来日の際はお茶尽くし弁当、日本茶の飲み比べ、茶畑散策も楽しめる。



【食かける賞】

かまくらで但馬牛食べ比べ61部位BBQ

【株式会社むらおか振興公社】
(兵庫県)

兵庫県北部の但馬地域で約1,200年も前から大切に育てられてきた但馬牛。この黒毛和牛のルーツである但馬牛をかまくらの中で食べる特別な体験。牛の形の皿に並んだ61種類の部位を焼いて食べることができる。



【食かける賞】

長寿食と沖縄リカー、
泡盛酒造所＋熟成蔵

【Japanguide Junko】
(沖縄県)

沖縄の食にまつわる3つの体験。長寿の素になる地元食材にこだわった料理の実食と泡盛酒造所で泡盛の説明を聞き、試飲を行う。さらに、泡盛熟成蔵として使用している鍾乳洞を見学し、沖縄の伝統や食文化を学ぶ。



食かけるプライズ2020：ネクストブレイク賞、審査委員賞



【ネクストブレイク賞】

世界のトップシェフ向け
料理人プログラム
【株式会社GEN Japan】
(東京都)

料理人を対象とした調理技術に特化したプログラム。発酵食品や調味料の使い方、日本ならではの食材、魚の目利きや保存技術、精進料理に欠かせない調理法など網羅的に学び、理解を深める体験。



【ネクストブレイク賞】

和船ツアー×岐阜長良川の恵み
×イタリアン
【鵜飼屋の未来協議会】
(岐阜県)

世界農業遺産に認定されている「清流長良川の鮎」。長良川の和船エコツアーで伝統用具を使った操船体験や伝統漁法の実演など特別な川時間を体験した後は、長良川の食材を使ったフルコースを味わう。



【ネクストブレイク賞】

食×山間部の暮らし文化
・祝い事に山菜寿司
【特定非営利活動法人日高わのわ会】(高知県)

高知県の郷土料理、田舎寿司。地域の食や文化をクイズ形式で学び、山菜やこんにゃく、ゆず酢でしめた鮎などのお寿司を一緒に作って味わう体験。村のかあちゃんが作ったトマト味噌の味噌汁は新しい日本の味。



【審査委員賞】

食×家庭「リアルな食文化を東京で体験」
【マユコズリトルキッチン】(東京都)

神宮から近いMayukoさんの自宅で家庭料理を作り、日本のリアルな食文化を体験。鰹節を削って出汁を取り、食器は家庭らしさを体験してもらうため厳選するなど日本への理解を深める工夫をしている。



食かけるプライズ2019：食かける大賞、食かける賞



【食かける大賞】

雪国体験×信州の食！
「レストランかまくら村」
【一般社団法人信州いいやま観光局】
（長野県）

長野県飯山市は日本でも有数の豪雪地。地元の人が作り上げる大きな「かまくら」の中で、伝統野菜の里いもなど地元野菜やきのこを使ったみそ仕立ての「のろし鍋」を食べる体験。



【食かける賞】

食×本場のきりたんぽづくり
×ほっこり農泊
【一般社団法人秋田犬ツーリズム】
（秋田県）

秋田県大館市の農家民宿で農家のお母さんと一緒に比内地鶏スープが絶品のきりたんぽ鍋を作ったり、農作業を手伝ったり、温もり溢れる時間を提供する体験。



【食かける賞】

食×料理のTSUKIJI COOKING
【株式会社シェアプロ】
（東京都）

築地場外市場にある訪日外国人向け料理教室。築地場外市場ツアーで最高品質の食材を選び料理を作る体験。MICE・団体・企業・個人、ミシュランスターシェフクラス向けなど多様なプログラムを展開。



【食かける賞】

茶食×茶畑観光
（ティーツーリズム）
【京都おぶが茶苑合同会社】
（京都府）

人口約3,900人のお茶の街、京都府和束町。日本遺産にも選定された美しい茶畑や茶工場を訪れ、9種類の日本茶のテイastingを通じ、日本茶、お茶の製法、お茶文化を学ぶ体験。



食かけるプライズ2019：ネクストブレイク賞（これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞）



【ネクストブレイク賞】

食×アウトドア

【株式会社ディステーション十勝】
（北海道）

－20度の極寒の中、日高山脈や十勝平野からなる大自然を感じながらテントでグランピングディナー。地元食材を使用したBBQやアウトドア料理の他、コース料理も選ぶことができる。



【ネクストブレイク賞】

「食×精神文化」

山伏が伝えた精進料理

【株式会社出羽庄内地域デザイン】
（山形県）

修験道の聖地、出羽三山。羽黒山杉並木参道を白装束で山伏と登拝し、自然崇拝を基本とする日本の精神文化を体感、山で生き残るための山伏の知恵が生んだ精進料理を味わう体験。



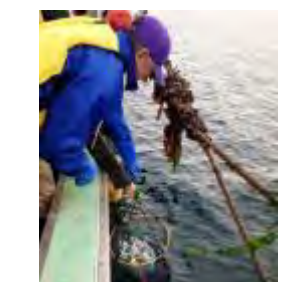
【ネクストブレイク賞】

地酒海中貯蔵と

貯蔵酒引き上げの旅

【株式会社男山本店】
（宮城県）

酒蔵を見学した後、牡蠣養殖の漁船に乗船し、気仙沼の海に眠る地酒の引き上げ・貯蔵作業を見学。体験では地元の漁師との交流や気仙沼の「うんめえもん」が詰まった食事を提供。



【ネクストブレイク賞】

食×キノコハンティング＆
クッキングクラス

【松之山温泉合同会社まんま】
（新潟県）

採って作って食べるキノコハンティング＆クッキングクラス。地元のキノコ名人の案内で山に入り、天然キノコを採り、収穫後は古民家で調理方法を学び雪国生活や食文化に触れながら囲炉裏を囲んで食す体験。



食かけるプライズ2019：ネクストブレイク賞（これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞）



【ネクストブレイク賞】

金沢の台所「おみちよ」で
食文化体験
【株式会社こはく】
（石川県）

金沢の台所「近江町市場（通称おみちよ）」で市場の職人と料理研究家がローカルの食文化を案内する体験。魚の捌き方、加賀野菜のおいしい食べ方を学び、一汁三菜を一緒に調理し、食する体験。



【ネクストブレイク賞】

食事×デザート×体験
抹茶組合せプラン
【一般社団法人西尾市観光協会】
（愛知県）

日本有数の抹茶の産地「西尾市」で抹茶を使った食事やデザートを食べ、石臼をひいて抹茶を作り、点てて飲む体験。新茶の季節は、茶摘み体験や茶摘み娘の衣装で写真撮影をすることができる。



【ネクストブレイク賞】

農家民宿で食旅
「松阪牛すき焼き体験」
【大紀町地域活性化協議会】
（三重県）

一日一組限定の農林漁業体験民宿に宿泊し、すき焼きで使う野菜や椎茸の収穫、山からわき出る湧水を使用してかまどでご飯作りと肥育地域ならではの松阪牛のすき焼きを気軽に満喫できる贅沢な体験。



【ネクストブレイク賞】

讃岐うどん×古民家×ローカル旅！
UDON HOUSE
（香川県）

うどん発祥の地といわれる香川県。うどんの歴史や文化、原材料や出汁のうま味について学び、うどんを作り、うどんを寝かせている間は、農家で野菜の収穫体験。うどんと地域の人に触れるプログラム。



食かけるプライズ2019：ネクストブレイク賞（これから羽ばたく可能性のある食体験へ贈る賞）



【ネクストブレイク賞】

世界も注目の地元葡萄100%の
ワイン醸造
【一般財団法人つの未来まちづくり
推進機構】（宮崎県）

100%地元産の生食用葡萄を使用
したワインの葡萄栽培から醸造までを
生産者や醸造家から学び、太平洋
を見渡すワイナリーで地元産野菜・果
物、宮崎牛や海産物等々で創作す
る料理とのペアリングを楽しむ体験。



【ネクストブレイク賞】

鰹節生産地にて五感で味わう
「おだし」体験
【中原水産株式会社】
（鹿児島県）

日本食文化に欠かせない鰹節。鰹
節生産量日本一の枕崎市で、鰹
節工場見学、出汁のひき方講座、
地元の出汁グルメを食し、産地でし
か味わえない生産者のこだわりと景
色や香りを五感でフルに味わう体験。

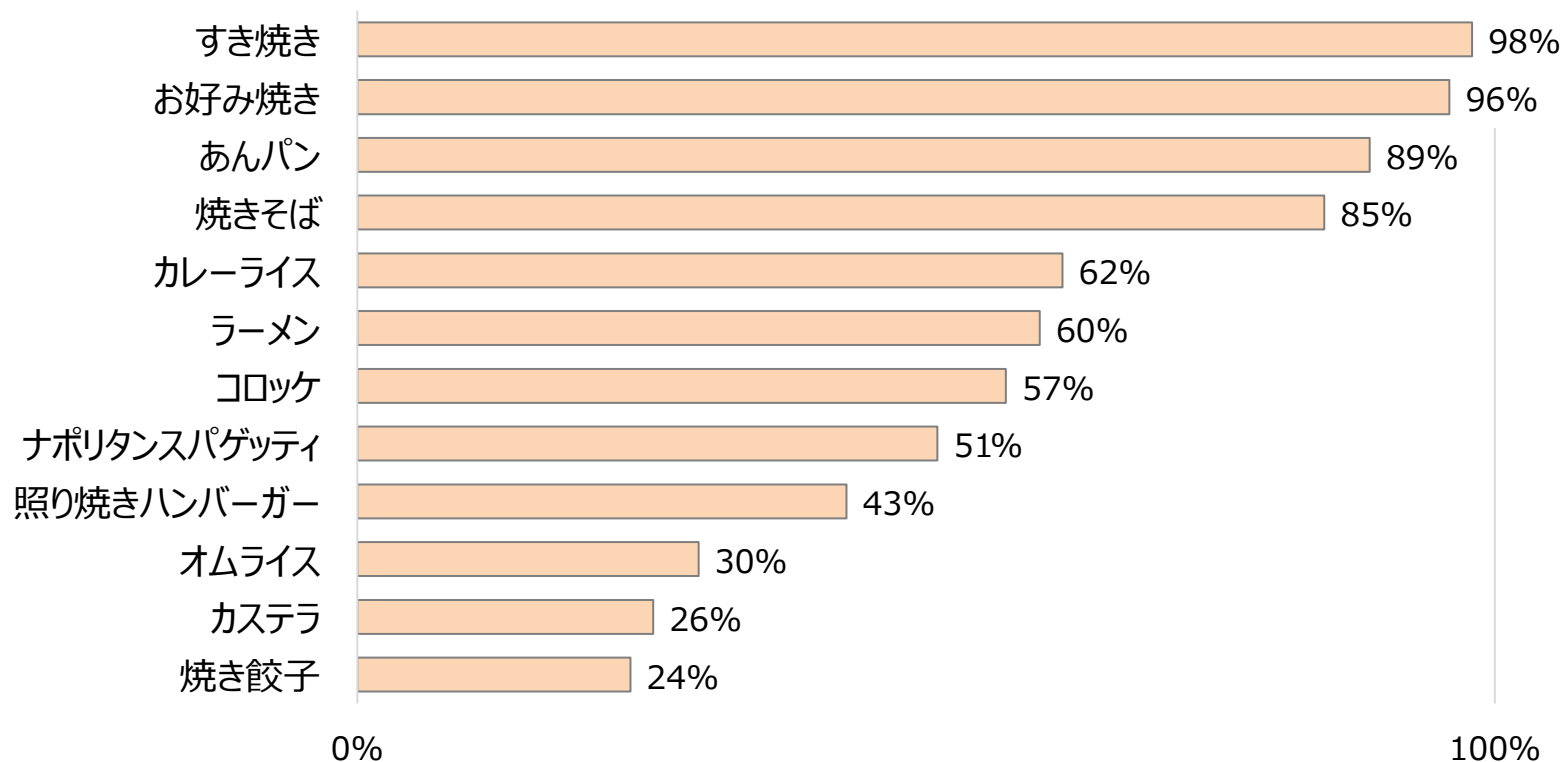


「和食」に対するアンケート

- 国立科学博物館 特別展「和食」※のウェブサイト上のリアルタイムアンケートにおいて、和食かどうか質問をしたところ、すき焼き、お好み焼き、あんパン、焼きそばは8割以上の人々が「和食」と回答。

これって和食？

日本の食卓でも人気の高い、12のメニュー。これって和食だと思いますか？
Yes or Noのボタンで答えよう。



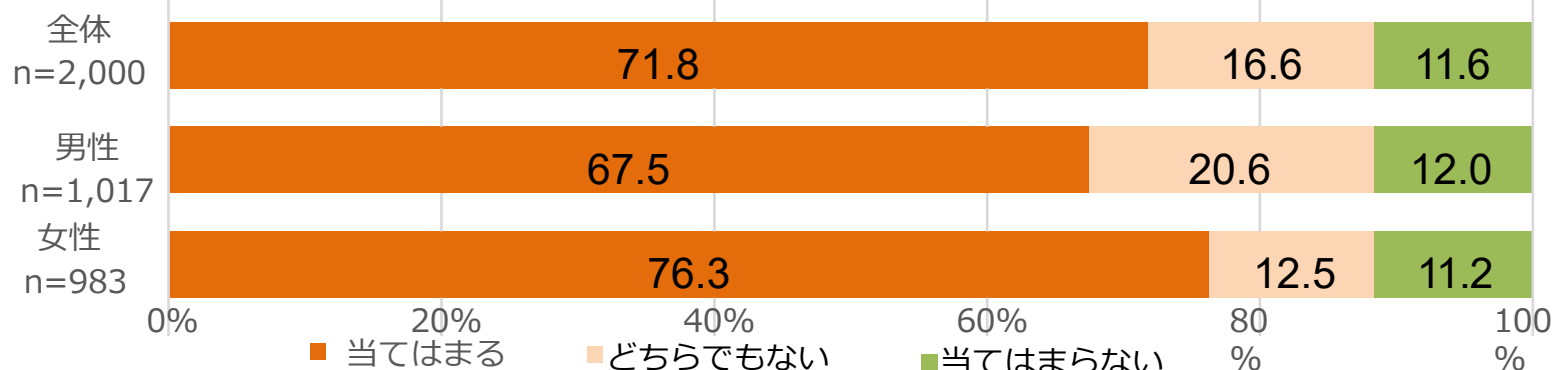
出典：和食展アンケート（2024年7月）より農林水産省作成
和食展のウェブサイト上でリアルタイムアンケートを実施

和食と健康（若い世代の食習慣調査①）

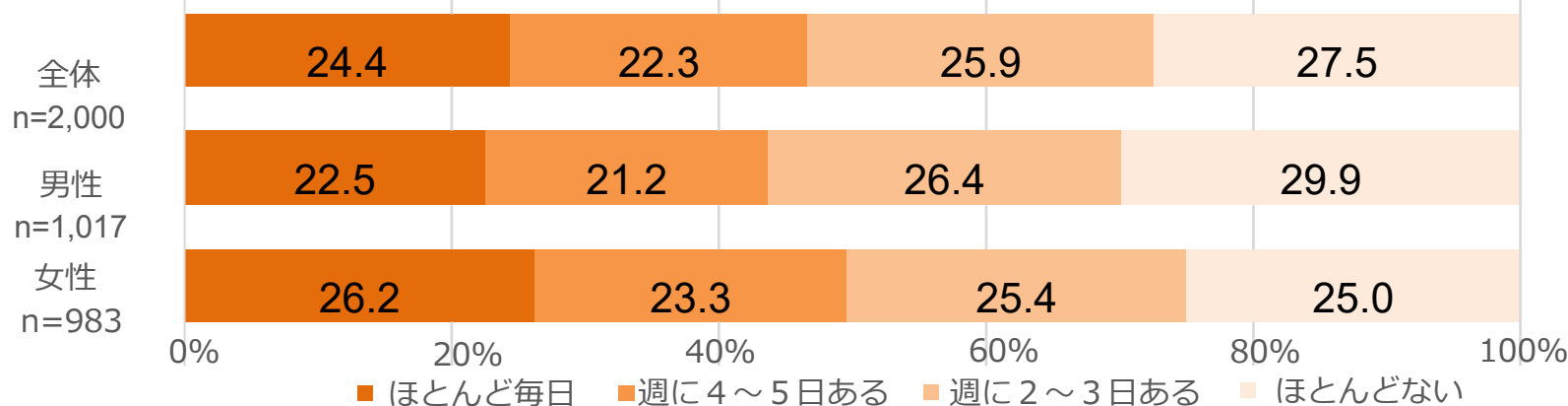


- 「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をするのが健康に良い」と認識している割合は、約 7 割。
- 「組み合わせた食事」を日に 2 回以上食べる日が週過半以上の者は、7 割以上。

Q 「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事をする事」に対して、どの程度当てはまりますか。＜健康に良い＞



Q 普段の生活の中で、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を 1 日に 2 回以上食べる日は、週に何回程度ありますか。



和食と健康（若い世代の食習慣調査②）



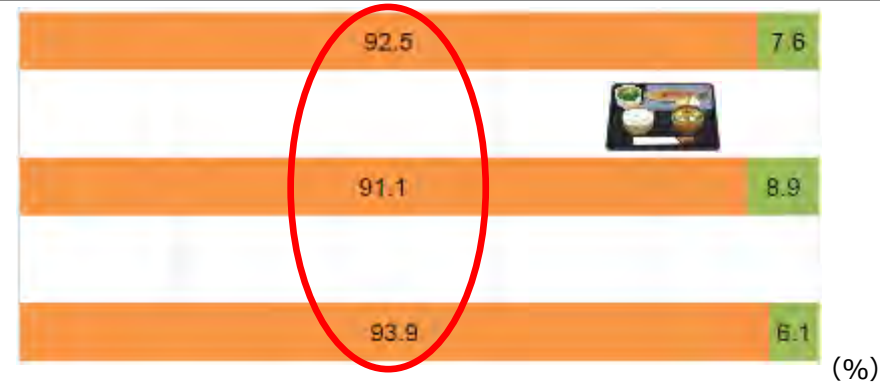
- 「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」として認識されている食形式としては、基本的な和食（一汁三菜の形式）が他の食形式を圧倒。

Q 以下の組合せは「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事」だと思いますか。

ミートソーススパゲティとコールスローサラダ



焼魚定食(ごはん、焼き魚、豆腐とわかめの味噌汁、ほうれん草のおひたし)



チキンスープカレーとライス



ロコモコ丼



■ そうだ ■ そうではない

上段：全体n=2,000、中段：男性n=1,017、下段：女性n=983

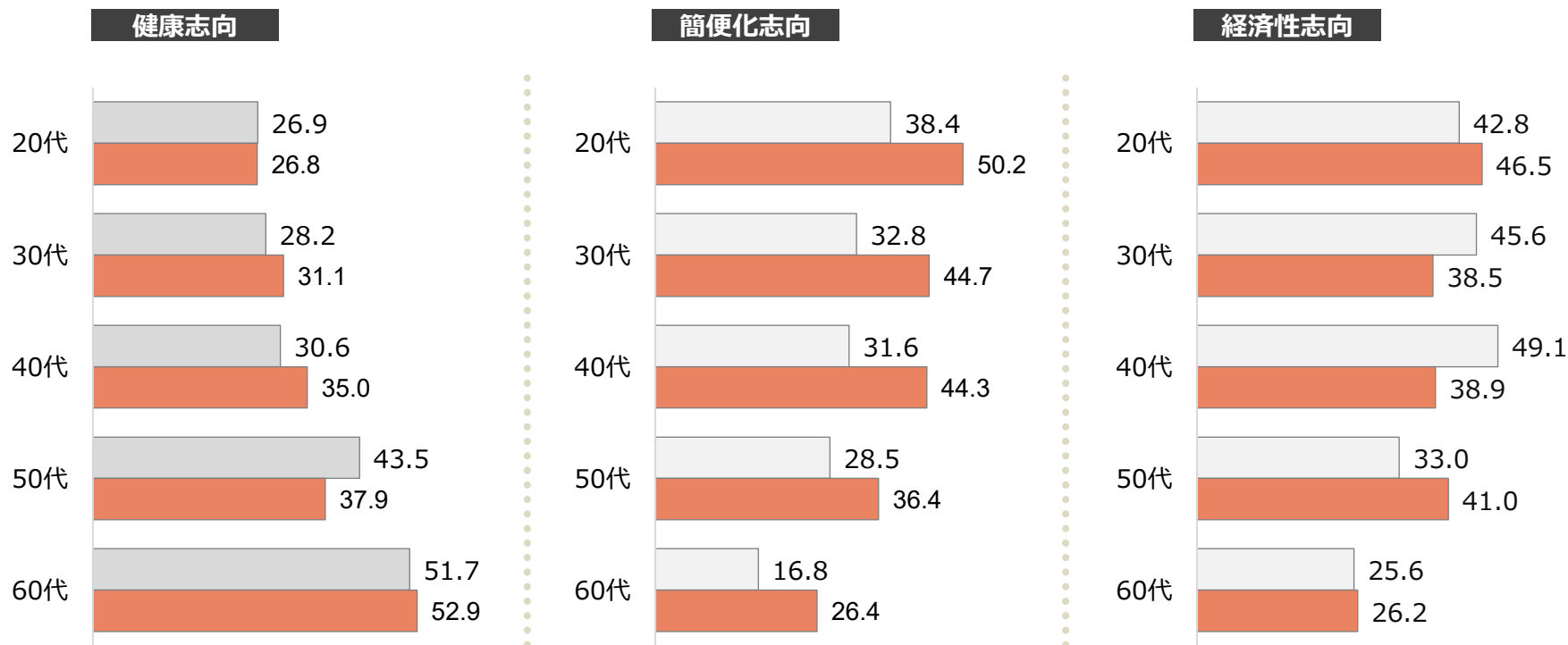
出典：若い世代の食習慣に関する調査（農林水産省 令和元年度委託事業）

食を巡る国内社会情勢の変化 ～消費者の食の志向～

- 現在の消費者の食の3大志向は、「健康志向」「簡便化志向」「経済性志向」。
- 特に「簡便化志向」は、全ての年代において10年前と比べて増加。

食の3大志向 令和2年と平成22年の比較

■ 平成22（2010）年、 ■ 令和2（2020）年



出典：株式会社日本政策金融公庫「消費者動向等調査（食の志向調査）」の令和2（2020）年1月調査及び平成22（2010）年6月調査結果を基に農林水産省作成。 <https://www.jfc.go.jp/n/findings/investigate.html>

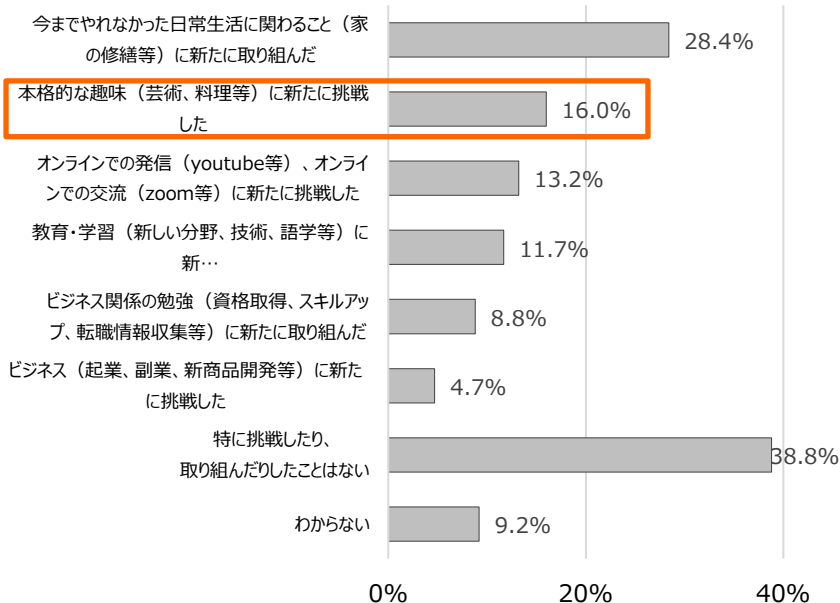
食を巡る国内社会情勢の変化 ～コロナ禍の新生活様式と行動変容～

- 新型コロナウイルスの感染拡大により、生活習慣が大きく変化。外出が減少していることに伴い、外食が減り、家庭での料理に挑戦する機会や自宅で食事する機会が増加。

コロナ禍の行動変容

n=10,128

今回の感染症の影響下において、新たに挑戦したり、取り組んだりしたことはありますか。該当するもの全て選択してください。



出典：内閣府（令和2年6月21日）

「新型コロナウイルス感染症の影響下における生活意識・行動の変化に関する調査」

<https://www5.cao.go.jp/keizai2/manzoku/pdf/shiryo2.pdf>

感染拡大による運動習慣・食生活の変化

n=1,000



注：選択肢には、これらのほかに「変化なし」がある

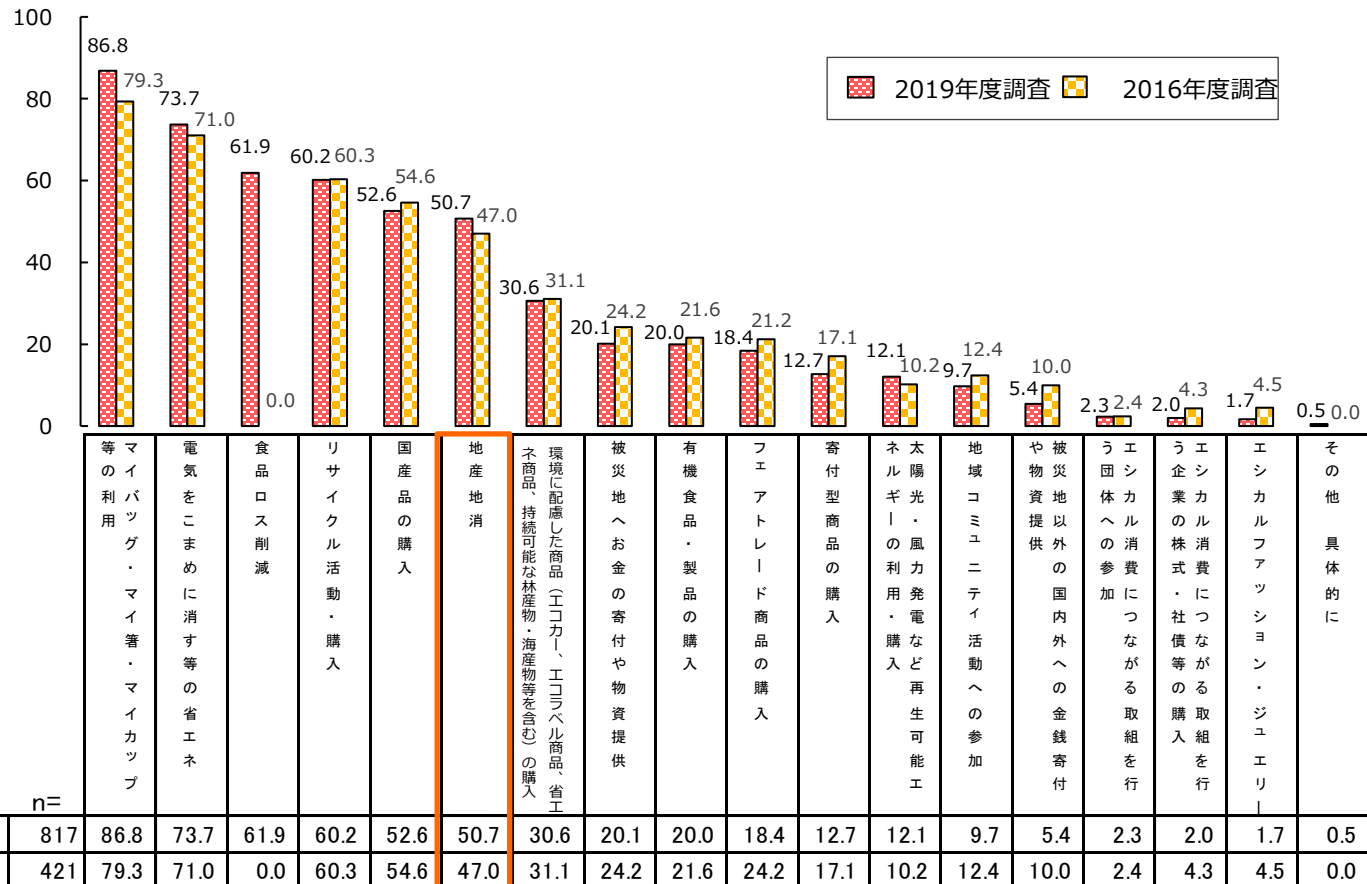
出典：第一生命経済研究所（2020年4月）

「新型コロナウイルスによる生活と意識の変化に関する調査」

http://group.dai-ichi-life.co.jp/dlri/pdf/ldi/2020/news2004_02.pdf

食を巡る国内社会情勢の変化 ～エシカル消費の広がり～

- 倫理的消費（エシカル消費）につながる行動を実践している人は、2016年度と比較し増加。
- エシカル消費に関連する言葉を知っている人を対象にエシカル行動をどのぐらい実践しているかを尋ねたところ、「地産地消」については、約半数の人が実践。

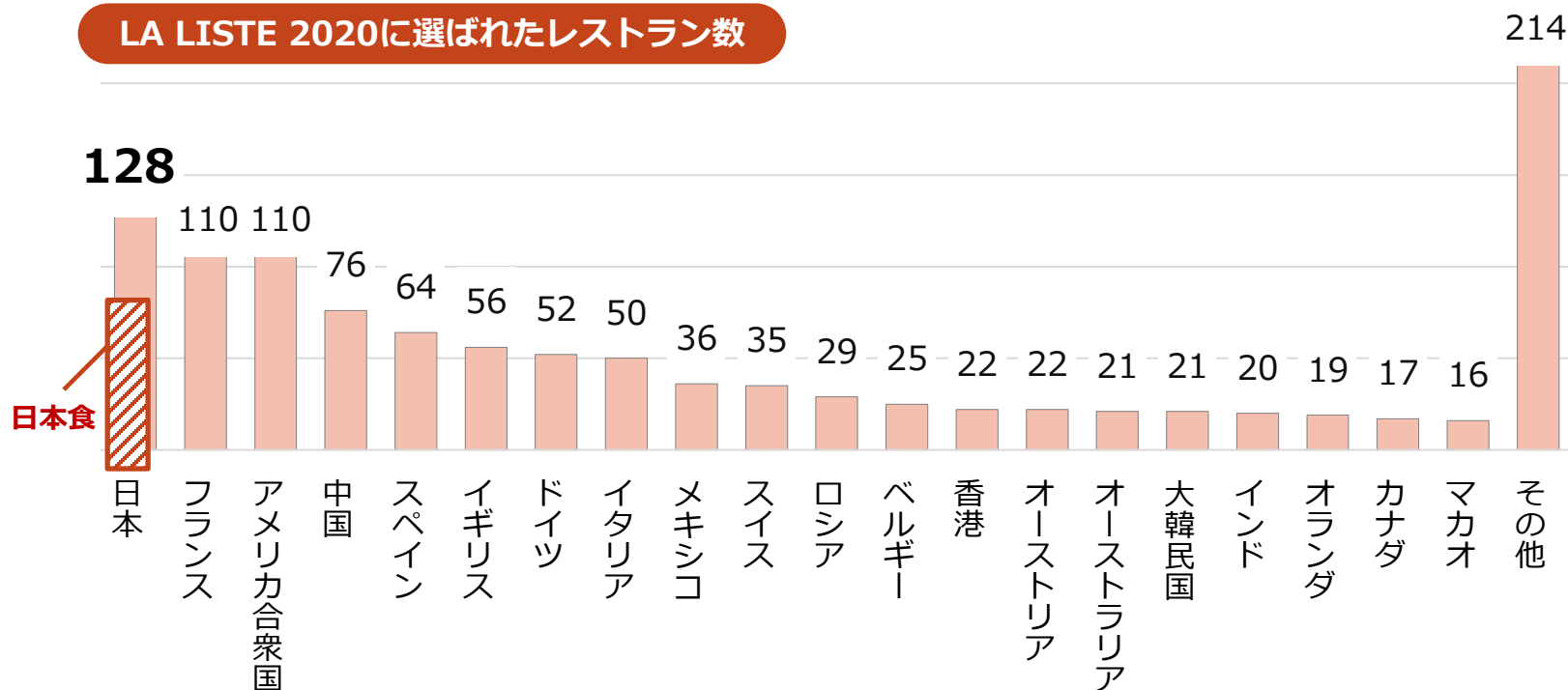


出典：消費者庁（令和2年8月5日）「令和元年度 倫理的消費（エシカル消費）に関する消費者意識調査報告書」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/public_awareness/ethical/assets/consumer_education_cms202_200805_01.pdf

- 世界中のレストラン1,000店を点数で評価して紹介する「ラ・リスト（LA LISTE）」において、日本のレストランが最も多く選ばれた。
- そのうち約2/3が日本食（懐石、寿司、天ぷら、郷土料理、ふぐ、すき焼き）

LA LISTE 2020に選ばれたレストラン数

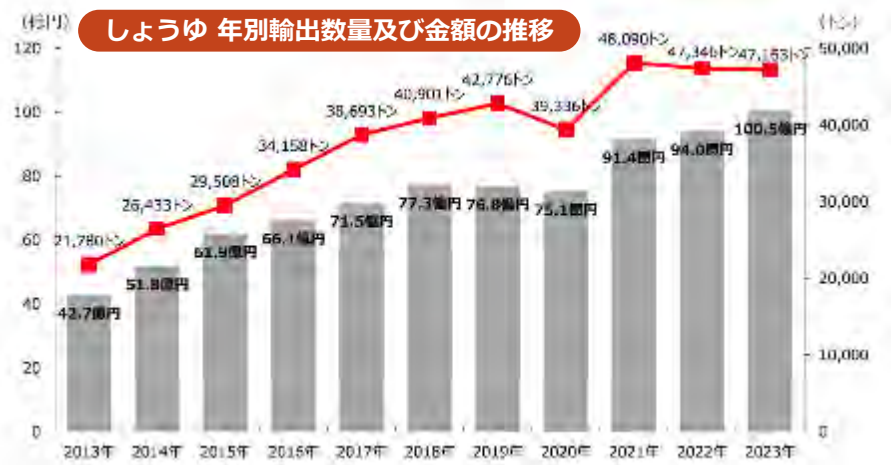


LA LISTEとは・・・

「ラ・リスト」は、各種レストランガイドや新聞、トリップアドバイザー（TripAdvisor）などのウェブサイトの評価を総合して採点。アルゴリズムに基づき、より透明性の高い採点方法を使用。世界最高とされるレストラン1,000店を選定。
ウェブサイト：<https://www.laliste.com/ja/>

和食の価値創造 しょうゆ・みその輸出

- 東京税関の「醤油と味噌の輸出」によれば、日本の調味料を代表するしょうゆやみその輸出は、和食のユネスコ無形文化遺産登録による海外の日本食レストランの増加等を背景に堅調に増加。
- 令和5年の輸出額は、しょうゆは100.5億円、みそは50.7億円となっている。



しょうゆ 国・地域別 輸出額内訳 (2023年)

	国 名	輸出額 (量)	輸出額 前年比	輸出額 構成比
1	アメリカ合衆国	18.0億円 (6,662トン)	▲ 5.5%	17.9%
2	中華人民共和国	8.3億円 (3,735トン)	▲ 7.6%	8.2%
3	大韓民国	7.0億円 (3,094トン)	+ 9.1%	7.0%
4	オーストラリア	7.0億円 (2,319トン)	+ 0.2%	7.0%
5	英国	6.0億円 (3,777トン)	+ 6.5%	6.0%
-	その他	54.1億円 (27,576トン)		53.9%
※	EU	25.3億円 (13,681トン)	+ 23.3%	25.2%
-	世界	100.5億円 (47,163トン)	+ 6.9%	100.0%

注：国境入国の数量と内訳の合計が一致しないことがある。EUの数量については除外。



みそ 国・地域別 輸出額内訳 (2023年)

	国 名	輸出額 (量)	輸出額 前年比	輸出額 構成比
1	アメリカ合衆国	12.5億円 (4,978トン)	▲ 13.2%	24.7%
2	オランダ	3.7億円 (984トン)	+ 23.7%	7.4%
3	大韓民国	3.4億円 (1,843トン)	+ 18.3%	6.8%
4	台湾	3.3億円 (1,078トン)	+ 16.7%	6.5%
5	中華人民共和国	2.8億円 (1,106トン)	▲ 42.6%	5.5%
-	その他	24.9億円 (10,308トン)	-	49.2%
※	EU	11.5億円 (4,076トン)	+ 23.3%	22.8%
-	世界	50.7億円 (20,298トン)	▲ 0.2%	100.0%

注：国境入国の数量と内訳の合計が一致しないことがある。EUの数量については除外。

多様な食文化を支える食品企業 ～しょうゆ・みそ 国内シェア～

- しょうゆ、みそとも上位10社で国内シェアの約7割を占める。
- しょうゆの企業数は令和元年（2019年）1,141社、みその企業数は令和2年（2020年）760社あり、全国各地に広がっている。

しょうゆ 国内シェア（2020年）

銘柄		シェア
キッコーマン	千葉県野田市	28.9%
ヤマサ	千葉県銚子市	11.8%
正田醤油	群馬県館林市	6.6%
ヒゲタ	東京都中央区	5.1%
マルキン	香川県小豆郡	4.1%
ヒガシマル	兵庫県たつの市	3.7%
ワダカン	青森県十和田市	3.4%
イチビキ	愛知県名古屋市	3.2%
フンドーキン	大分県臼杵市	2.4%
ヤマモリ	三重県桑名市	2.4%
その他 計	－	28.4%

みそ 国内シェア（2020年）

銘柄		シェア
マルコメ	長野県長野市	27.3%
ハナマルキ	長野県伊那市	12.5%
ひかり味噌	長野県諏訪郡	10.5%
マルサンアイ	愛知県岡崎市	5.2%
フンドーキン	大分県臼杵市	3.6%
神州一	長野県諏訪市	3.3%
紅一点	北海道札幌市	2.8%
イチビキ	愛知県名古屋市	2.6%
トモエ	北海道札幌市	2.1%
タケヤ	長野県諏訪市	2.0%
その他 計	－	28.1%

出典：(株)日刊経済通信社「酒類食品産業の生産・販売シェア－需給の動向と価格変動－」2021年度版

農林水産省における「和食」のユネスコ無形文化遺産登録以降の保護・継承の取組

- 平成25年12月の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録以降、和食文化の対象等をめぐる議論や和食給食を推進する事業を実施。
- 平成27年10月の和食室設置を経て、食文化の保護・継承のため、郷土料理等のデータベース化、次代を担う子どもや子育て世代に対して和食文化を継承できる人材育成等を実施中。

平成25年12月「和食」ユネスコ無形文化遺産登録

